



**PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA (SDM) DENGAN
MENGOPTIMALKAN POTENSI BUAH PEPAYA**

**Bambang Riadi¹, Monika Priza², Anjar Junia³, Armi Asih⁴, M. Hasta Hendarto⁵,
Nur Astina⁶, Resti Nurmaya⁷, Siti Sofia Al Hanif⁸**

^{1,2,4,5,6,7,8}Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Lampung, Bandar Lampung

³Fakultas Kedokteran, Universitas Lampung

*Korespondensi : monikapriza102@gmail.com

ABSTRAK

Desa Margatani, dianugerahi dengan kelimpahan buah pepaya, namun menghadapi tantangan dalam mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya alam ini karena keterbatasan sumber daya manusia. Melihat potensi ini, kami menginisiasi program pembuatan steak buah pepaya, dengan tujuan meningkatkan nilai tambah produk dan memperluas cakupan pasar melalui strategi pemasaran *online* dan *offline*. Program ini dirancang untuk melibatkan ibu-ibu PKK Desa Margatani, mulai dari proses produksi hingga pengemasan dan pemasaran produk. Antusiasme tinggi terlihat dari partisipasi komunitas, menunjukkan potensi keberlanjutan dan dampak positif pada perekonomian lokal. Diharapkan, inisiatif ini dapat menguatkan ketahanan ekonomi masyarakat, khususnya dalam menghadapi dampak pandemi COVID-19, dan membuka peluang lapangan pekerjaan baru di Desa Margatani.

Kata Kunci : Pengembangan, Pepaya, Sumber Daya Alam

ABSTRACT

Margatani Village, endowed with an abundance of papaya fruit, but faces challenges in optimizing the utilization of this natural resource due to limited human resources. Seeing this potential, we initiated a papaya fruit steak making program, with the aim of increasing the added value of products and expanding market coverage through online and offline marketing strategies. This program is designed to involve PKK mothers in Margatani Village, from the production process to product packaging and marketing. High enthusiasm can be seen from community participation, showing the potential for sustainability and positive impact on the local economy. It is hoped that this initiative can strengthen the economic resilience of the community, especially in facing the impact of the COVID-19 pandemic, and open up new job opportunities in Margatani Village.

Keywords: Development, Natural Resources, Papaya

PENDAHULUAN

Pada kondisi pandemi Covid-19 saat ini, banyak masyarakat yang terkena dampaknya baik masyarakat kota maupun masyarakat desa. Dengan Pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM) dapat meningkatkan sektor ekonomi kreatif pada masyarakat. Pada masyarakat desa, Pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM) itu sendiri diharapkan dapat meningkatkan kualitas masyarakat dan dapat memacu dalam pertumbuhan tingkat ekonomi (Maskun, Winatha dan Utami, 2022) serta dapat meningkatkan pendapatan petani dalam memberi nilai tambah suatu produk pertanian.

Pepaya merupakan salah satu hasil pertanian yang banyak dijumpai di Indonesia. Buah pepaya mudah ditanam dimana saja. Pada umumnya, tanaman pepaya dapat tumbuh optimal pada ketinggian 200-500 MDPL kisaran suhu 25-30 derajat Celcius (Sujiprihati, 2009). Tanaman pepaya (*Carica papaya L*) sangat cocok ditanam di Indonesia yang beriklim tropis,

sehingga dapat berbuah sepanjang tahun. Tanaman pepaya mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai buah segar maupun bahan baku industri. Buahnya selain dapat dimakan sebagai buah segar, juga dapat diolah menjadi berbagai macam olahan. Buah pepaya yang matang berkhasiat sebagai pelancar system pencernaan makanan. Daunnya dapat disayur dan digunakan sebagai obat tradisional. Pada tahun 2009 produksi buah pepaya di Indonesia sebanyak 772.844 ton dengan sentra produksi tersebar di seluruh wilayah Indonesia. Buahnya digemari, selain harganya murah, kandungan gizinya tinggi. Setiap 100 g buah pepaya mengandung 12,4 g karbohidrat, 23 mg kalsium, 12 mg phosphor, 1,7 mg besi 110 mg retinol, 0,04 mg thiamin, dan 78 mg vitamin C. Buah pepaya siap dipanen 163 hari setelah bunga mekar atau setelah kulit buahnya berwarna merah 25-30%. Daya simpan buah pepaya singkat, pada tingkat ketuaan star 5 buah pepaya bangkok akan matang penuh setelah dua hari dipanen dengan daya simpan 4 hari pada penyimpanan suhu ruang. Sedangkan buah pepaya dengan tingkat ketuaan star 2 akan matang penuh setelah 5 hari penyimpanan dan daya simpannya 8-9 hari pada suhu ruang. Jenis-jenis pepaya yang banyak dibudidayakan di Indonesia di antaranya adalah pepaya jingga, pepaya semangka paris, pepaya dampit, pepaya cibinong, pepaya mini (pepaya hawaii, pepaya solo atau pepaya sun rise) dan pepaya california. Selain pepaya tersebut, oleh Balai Penelitian Buah Solok telah dihasilkan beberapa varietas baru di antaranya adalah pepaya carindo, sari gading, sari roan, sedangkan kandidat varietas unggul papaya hibrida di antaranya adalah Balitbu Tropika 01, Balitbu Tropika 02, Balitbu Tropika 04 dan Balitbu Tropika 05 (Estiatih, 2016:26).

Desa Margatani merupakan salah satu desa yang mayoritas masyarakatnya berprofesi sebagai petani. Salah satu hasil pertaniannya yang mudah ditemukan yaitu tanaman pepaya. Di desa Margatani biasanya buah pepaya hanya dimanfaatkan sebagai buah jika telah matang atau di manfaatkan sebagai sayur saja. Oleh karenanya diperlukan upaya dari berbagai pihak dalam mendisign kreatifitas dan inovasi masyarakat setempat sehingga dapat memberi nilai tambah dan meningkatkan kesejahteraan petani dan masyarakat. Dengan adanya inovasi pembuatan Stick Pepaya ini masyarakat mempunyai referensi baru untuk mengolah dan mengoptimalkan buah pepaya yang merupakan buah yang cukup banyak kandungan gizinya. Dengan pengolahan dan pengemasan yang baik, harapan kedepannya dapat menjadi usaha sampingan untuk menambah penghasilan disektor ekonomi kreatif desa Margatani.

Di dalam buku Ekonomi Kreatif disebutkan bahwa menurut kementerian pariwisata dan Ekonomi kreatif (2014), pada salah satu tahapan dan skala prioritas pengembangan ekonomi kreatif nasional 2005-2025, yakitu pada tahap keempat 2020-2024 yang berisi “Mengarus utamakan kreativitas dan mewujudkan daya saing global berlandaskan keunggulan kompetitif di seluruh wilayah Indonesia yang didukung oleh SDM berkualitas, Sumber daya dan budaya lokal; industri berdaya Saing, alam dinamis, beragam dan berkelanjutan serta iklim usaha yang kondusif. Ekonomi kreatif (*creative economy*) adalah suatu konsep perekonomian di era ekonomi baru yang mengintensifkan informasi dan kreativitas, dengan mengedepankan ide dan pengetahuan dari sumber daya manusia, sebagai faktor produksi yang paling utama. Menurut *United Nations Conference on Trade and Development* (UNCTAD), ekonomi kreatif merupakan sebuah konsep ekonomi yang berkembang berdasarkan aset kreatif yang berpotensi menghasilkan pertumbuhan dan perkembangan ekonomi. Jadi, pada dasarnya, konsep ekonomi kreatif ini lebih mengedepankan kreativitas, ide, dan pengetahuan manusia sebagai aset utama dalam menggerakkan ekonomi di suatu negara dan akhirnya bisa mendunia. Pertumbuhan sektor ekonomi ini juga menanjak cukup tinggi sekitar 5,76%. Artinya, ia berada di atas pertumbuhan sektor listrik, gas dan air bersih, pertambangan dan penggalian, pertanian,

peternakan, kehutanan dan perikanan, jasa-jasa dan industri pengolahan. Karena itu, keyakinan akan masa depan sektor ekonomi kreatif inilah yang mendorong Presiden Jokowi membentuk Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) yang diharapkan berfungsi menjadi akselerator pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Ekonomi kreatif juga diharapkan bisa menjadi pilar perekonomian di masa depan (Aldi Purnomo, 2016:17).

Maka dari itu perlu adanya Pengembangan SDM pada sektor ekonomi kreatif dengan mengoptimalkan potensi buah pepaya di desa Margatani. Adanya kegiatan Pengembangan SDM pada ekonomi kreatif dengan mengoptimalkan potensi buah pepaya di desa margatani diharapkan bisa membantu perekonomian di desa Margatani karena dengan adanya kegiatan ini masyarakat dapat mengolah buah pepaya sebagai produk yang dapat dipasarkan dengan inovasi baru, dan memiliki harga jual yang tinggi.

METODE

Kegiatan KKN di Desa Margatani diawali dengan melakukan pengamatan dan observasi kemudian didapatkan adanya suatu permasalahan di masyarakat yaitu perekonomian masyarakat Desa Margatani akibat terdampak Covid-19 dan didapatkan Sumber Daya Alam yang dapat dimanfaatkan yaitu berupa buah pepaya. Selanjutnya mahasiswa KKN Unila dan masyarakat desa melakukan diskusi dalam upaya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat yaitu dengan inovasi pengolahan dari buah pepaya yang dibuat menjadi stik pepaya aneka rasa yang akan dipasarkan secara online baik melalui facebook, whatsapp, dan media online lainnya. Metode kegiatan yang dilakukan sebagai upaya pengabdian Mahasiswa KKN Unila kepada masyarakat Desa Margatani yaitu:

1) Metode Sosialisasi

Dengan memberikan penjelasan mengenai cara pengolahan pepaya (belum matang) menjadi stik pepaya varian rasa, cara pengemasan produk dan cara pemasaran melalui media online. Kegiatan ini ditujukan kepada ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Margatani yang diharapkan menjadi kelompok masyarakat pengrajin stik pepaya varian rasa yang dapat membantu perekonomian di Desa Margatani. Kegiatan ini memiliki tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Margatani mengenai teori yang dijelaskan sehingga memudahkan mereka dalam pelaksanaan kegiatan nantinya.

2) Metode Pelatihan

Kegiatan pada metode ini yaitu dengan pembimbingan dan pelatihan kepada ibu-ibu PKK dan masyarakat Desa Margatani dalam mempraktekkan bagaimana cara pembuatan stick pepaya aneka rasa secara langsung, pengemasan produk dan pemasaran produk melalui media online. Adapun kegiatan pelatihan pembuatan stik pepaya aneka rasa terdiri dari beberapa langkah yaitu:

- a. Pengupasan buah pepaya (belum matang) selanjutnya diparut/potong memanjang.
- b. Kemudian buah pepaya di beri garam secukupnya dan diremas untuk mengeluarkan getahnya.
- c. Cuci dengan air mengalir dan tiriskan.
- d. Selanjutnya diberi penyedap rasa dan ke fase penepungan.
- e. Campurkan tepung bumbu, tepung tapioka dan tepung beras.
- f. Campurkan buah pepaya sedikit demi sedikit ke dalam tepung kemudian ayak untuk memisahkan tepung yang tidak menempel.

- g. goreng buah pepaya yang sudah di tepungi hingga berwarna kecoklatan dan matang setelah itu buah pepaya di beri bumbu tabur dan siap di sajikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kegiatan Pengembangan SDM dengan mengoptimalkan potensi buah pepaya di desa Margatani ini dilakukan dengan tujuan untuk membantu meningkatkan perekonomian masyarakat desa dengan pemanfaatan bahan alam yang ada di lingkungan sekitar. Hampir setiap rumah yang ada di desa Margatani memiliki pohon pepaya, yang sangat disayangkan jika hanya dijadikan sebagai olahan sayuran tanpa menginovasi dalam bentuk lain. Oleh karena itu kami mengajukan progja ini dalam upaya pengoptimalan potensi buah pepaya yang ada di desa Margatani karena sangat disayangkan jika tidak dimanfaatkan peluang ini dengan sebaik baiknya. Dengan disetujuinya program kerja ini oleh desa setempat maka kami melakukan sosialisasi bahwa buah pepaya ini dapat di inovasi menjadi makanan ringan yaitu steak pepaya. Kami bekerja sama dengan ibu- ibu serta ibu pkk dan melakukan uji coba terhadap pembuatan steak pepaya ini. Dengan adanya program semoga bisa dapat meningkatkan perekonomian.

Pembahasan

Desa Margatani merupakan salah satu desa yang mayoritas masyarakatnya berprofesi sebagai petani. Salah satu hasil pertaniannya yang mudah ditemukan yaitu tanaman pepaya. Di desa Margatani biasanya buah pepaya hanya dimanfaatkan sebagai buah jika telah matang atau di manfaatkan sebagai sayur saja. Oleh karenanya diperlukan upaya dari berbagai pihak dalam mendisign kreatifitas dan inovasi masyarakat setempat sehingga dapat memberi nilai tambah dan meningkatkan kesejahteraan petani dan masyarakat.



Gambar 1. Kebun pepaya warga

Kegiatan Pengembangan SDM dengan mengoptimalkan potensi buah pepaya di desa Margatani ini dilakukan dengan tujuan untuk membantu meningkatkan perekonomian masyarakat desa dengan pemanfaatan bahan alam yang ada di lingkungan sekitar. Dengan adanya inovasi pengolahan dari buah pepaya ini diharapkan dapat menjadi inspirasi bagi warga masyarakat dengan memasarkan produk stick pepaya aneka rasa sehingga nantinya bisa menjadi peluang usaha bagi masyarakat. Kegiatan yang dilakukan yaitu sosialisasi cara pembuatan stick pepaya aneka rasa yang mana kegiatan ini dilakukan agar masyarakat desa Margatani mengetahui bagaimana pengolahan buah pepaya untuk di jadikan stick pepaya aneka rasa. Dalam kegiatan ini melibatkan ibu-ibu PKK dan juga masyarakat desa Margatani. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan di posko KKN desa Margatani. Ibu-ibu diajak untuk belajar

sekaligus mempraktekkan bagaimana cara pembuatan stick pepaya aneka rasa. Adapun bahan pembuatan stick pepaya aneka rasa yaitu:

- 1) Buah pepaya 1 buah (belum matang)
- 2) Tepung bumbu sajiku 200 gram
- 3) Tepung tapioka 250 gram
- 4) Tepung beras 500 gram
- 5) Penyedap rasa, garam, bumbu tabur rasa jagung manis, balado.

Cara pembuatan stick pepaya aneka rasa yaitu:

- 1) Kupas buah pepaya lalu di parut/dipotong memanjang
- 2) Buah pepaya di beri garam secukupnya dan di remas-remas hingga getahnya keluar
- 3) Cuci dengan air bersih dan tiriskan
- 4) Setelah dicuci bersih buah pepaya di beri penyedap rasa dan siap ke fase penepungan
- 5) Campurkan tepung bumbu, tepung tapioka, dan tepung beras
- 6) Campurkan buah pepaya sedikit demi sedikit ke dalam tepung kemudian ayak untuk memisahkan tepung yang tidak menempel
- 7) Goreng buah pepaya yang sudah di tepungi hingga berwarna kecoklatan dan matang setelah itu buah pepaya di beri bumbu tabur dan siap di sajikan.



Gambar 2. Sosialisasi pembuatan stick papaya

Kegiatan yang dilakukan pada program kerja ini juga yaitu bagaimana cara pengemasan dan juga pemasaran produk stick pepaya aneka rasa. Setelah masyarakat mengetahui cara pembuatan produk stick pepaya aneka rasa, masyarakat juga di bekali bagaimana cara pengemasan produk dan juga cara pemasarannya dengan media online. Untuk pengemasan stick pepaya aneka rasa menggunakan plastik untuk kemasan makanan ringan dan ukurannya tergantung kebutuhan konsumen. Dalam kemasan dibagian luar ditempelkan stiker produk stick pepaya yang memberi keterangan nama produk, nama pembuat produk, keterangan rasa yang di sediakan dan kontak yang bisa dihubungi. Dan untuk pemasaran produk secara *online* masyarakat bisa memasarkan produk dengan media sosial seperti *Facebook*, dan *Whatsapp*, dan media sosial lainnya.

Dalam pelaksanaan kegiatan ini masyarakat Desa Margatani sangat antusias mengikuti sosialisasi pengembangan sumberdaya manusia dengan pemanfaatan inovasi pengolahan buah pepaya. Kegiatan ini dapat membantu masyarakat yang mengalami kesulitan ekonomi karena terdampak pandemi Covid-19. Dengan adanya kegiatan ini, kini masyarakat dapat membuat olahan stik papaya beraneka rasa dan masyarakat lebih mampu mengoptimalkan pengolahan buah papaya agar mempunyai nilai jual yang lebih tinggi, dibandingkan dijual langsung atau hanya dijadikan sebagai olahan sayur.



Gambar 3. Produk stick papaya

Faktor Pendukung Dan Penghambat

a. Faktor pendukung

Adapun faktor-faktor pendukung kelancaran dan keberhasilan kegiatan Pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM) dengan mengoptimalkan potensi buah pepaya di Desa Margatani yakni:

- 1) Adanya kerjasama yang baik antara mahasiswa dengan masyarakat setempat. Masyarakat desa Margatani antusias mendukung dan membantu keterlaksanaan kegiatan.
- 2) Tingginya angka hasil panen buah pepaya di desa Margatani.
- 3) Solusi untuk mengatasi limbah buah pepaya yang tidak layak jual (misal:kecacatan bentuk, rasa buah yang kurang manis, buah terlalu matang dsb).

b. Faktor penghambat

Sedangkan faktor-faktor penghambat dalam kegiatan Pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM) dengan mengoptimalkan potensi buah pepaya di Desa Margatani yakni:

- 1) Terdapat masyarakat yang lebih berminat menjual langsung hasil panen buah pepaya, dibandingkan mengolahnya menjadi sebuah produk. Dikarenakan, pendapatan hasil panen dapat diterima lebih cepat dari pada harus mengolah produk dan memasarkannya terlebih dahulu.
- 2) Lokasi desa Margatani cenderung terpencil, mengakibatkan pengemasan produk stick pepaya sedikit terhambat. Mahasiswa harus ke kota terlebih dahulu untuk mencetak brand produk.

Pengembangan komoditas hortikultura khususnya buah-buahan, dapat dirancang sebagai salah satu sumber pertumbuhan baru dalam perekonomian desa Margatani. Tanaman buah yang sangat cocok ditanam di daerah beriklim tropis salah satunya adalah tanaman pepaya, sehingga dapat berbuah sepanjang tahun. Buah-buahan mempunyai potensi untuk dikembangkan sebagai buah segar maupun bahan baku produksi. Namun, buah pepaya yang kaya gizi sangat mudah rusak dan mudah busuk. Penanganan yang kurang hati-hati saat panen, pengemasan, dan pengangkutan yang kurang tepat akan memperparah jumlah kerusakan buah selama transportasi dari sentra produksi ke tempat pemasaran. Serangan penyakit pascapanen selama penyimpanan juga menambah kerusakan buah selama penyimpanan. Pengolahan buah menjadi berbagai jenis olahan (agroindustri) adalah merupakan salah satu solusi untuk memanfaatkan buah menjadi tidak cepat rusak (Balitbang Pertanian, 2015: 385). Agroindustri yang menjadi fokus kegiatan mahasiswa yakni dengan membuat olahan stick pepaya dengan aneka rasa, diharapkan selain dapat mengoptimalkan hasil panen buah pepaya, produk olahan

ini juga dapat menjangkau konsumen yang lebih luas khususnya anak-anak dan remaja untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di desa Margatani.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari kegiatan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa :

- 1) Kegiatan Pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM) dengan mengoptimalkan potensi buah pepaya di desa Margatani ini dilakukan dengan tujuan untuk membantu meningkatkan perekonomian masyarakat desa dengan pemanfaatan bahan alam yang ada di lingkungan sekitar. Hampir setiap rumah yang ada di desa Margatani memiliki pohon pepaya, yang sangat disayangkan jika hanya dijadikan sebagai olahan sayuran tanpa menginovasi dalam bentuk lain.
- 2) Dalam kegiatan ini melibatkan ibu-ibu PKK dan juga masyarakat desa Margatani. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan di posko KKN desa Margatani. Ibu-ibu diajak untuk belajar sekaligus mempraktekkan bagaimana cara pembuatan stick pepaya aneka rasa.
- 3) Dalam pelaksanaan kegiatan ini masyarakat sangat antusias mengikuti sosialisasi pengembangan sumberdaya manusia dengan pemanfaatan inovasi pengolahan buah pepaya. Kegiatan ini dapat membantu masyarakat yang mengalami kesulitan ekonomi karena terdampak pandemi Covid-19.

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliah, N. dkk. (2019). Diversifikasi Produk Pangan Olahan Berbasis Buah Pepaya Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Kelurahan Karang Joang Balikpapan Kalimantan Timur. *Abdibmas Mahakam Journal*. Vol. 3, No. 1.
- Arwati, S. dan Asriyanti. (2018). Produk Olahan Pepaya Pada Kwt Al-Muhajirin Di Kelurahan Tamalarea Jaya Kecamatan Tamalanrea. *Jurnal Al-Ikhlas*. Vol 4, No. 1.
- Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian. (2015). Inovasi Teknologi Agroindustri: Inovasi Teknologi Membangun Ketahanan Pangan Dan Kesejahteraan Petani. Halaman 385-391 litbang.pertanian.go.id. Diakses pada 26 April 2021.
- Estiasih, T dan Kusnadi, J. (2016). Peningkatan Kapasitas Dan Efisiensi Produksi Keripik Usus Pepaya Di Kelompok Wanita Tani Sari Rejo Iii, Kecamatan Tumpang, Kabupaten Malang. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol 7 (3): 124-130.
- Fadhilah, N. (2017). Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Industri Rumah Tangga Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat (Studi Pada Kelompok Usaha Rumah Tangga Binaan Yayasan Econatural Society Di Kabupaten Kepulauan Selayar). Universitas Negeri Makassar.
- Istiqomah, N. Dkk. (2019). *Diversifikasi Ragam Produk Pepaya Sebagai Produk Unggulan Boyolali*. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Maskun, M., Winatha, I. K., & Utami, A. W. (2022). Pemanfaatan Limbah Organik Rumah Tangga Menjadi Pupuk Organik Cair Ramah Lingkungan Di Desa Negeri Agung. *Jurnal Pengabdian Sosial Indonesia*, 2(2), 89-96.
- Purnomo, R.A. (2016). *Ekonomi Kreatif : Pilar Pembangunan Indonesia*. Surakarta : Ziyad Visi Media.
- Sari, A. (dkk). (2020). *Ekonomi Kreatif*. Yayasan Kita Menulis.

- Sriyana, J., Praditha, C. (2018). Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah Produsen Makanan Berbahan Baku Lokal. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*. Vol. 2, No. 1.
- Sujiprihati, Sriani, and Suketi, K. (2009). *Budi Daya Pepaya Unggul*. Penebar Swadaya Grup.